



特集 岩船米から始める

— 村上市の「食」の魅力を発信 —

米どころ新潟県の北部に位置する岩船・村上地域。

県内でも特に降水量の多い地域で、山の養分を豊富に含んだ水は田んぼを潤し、豊かな水と土壌、そして中山間地域ならではの日較差の大きい気候に恵まれています。

農家の皆さんは良質米産地としての気概を持ち、丹精込めた管理のもとで、「岩船米」を生産しています。山の恵みと美しい環境から生み出される「岩船米」はひとつぶ一粒がしっかりと実り、甘みが強く、ふっくらとしながらもコシのあるごはんとなり、これが岩船・村上地域で生産される数多くの食料と実によく合います。

しかし、「岩船米」は全国的にまだまだ知られていません。その知名度を上げるとともに、市内で生産される農林水産物などの食料も併せて情報発信し、「食」を起点として市の魅力を発信していくために、昨年4月「村上市食料PRプロジェクト」を立ち上げました。

今回の特集では、岩船米の現状やプロジェクト活動について紹介します。

日本一の「新潟米」

新潟県では米づくりが盛んに行われ、米の作付面積、生産量、産出額、のいずれも都道府県別で全国1位です（別表1）。新潟県でつくられている米は、「コシヒカリ」のほか、こしいぶきも新潟を代表とする品種として定着しています。これらの米は関東、近畿をはじめとする全国に出荷され、高い評価を受けています。

「新潟米」3大ブランド

県内の水稲品種別作付比率を見る



荒川地区佐々木

【別表1】「新潟米」の全国順位

水稲作付面積	①新潟県	117,500 ha
1,505,000ha	②北海道	107,800 ha
(平成27年)	③秋田県	88,700 ha
収穫量	①新潟県	619,200 トン
7,986,000トン	②北海道	602,600 トン
(平成27年)	③秋田県	522,400 トン
米の産出額	①新潟県	1,296 億円
14,370億円	②北海道	1,105 億円
(平成26年)	③秋田県	773 億円

資料：政府統計の総合窓口より作成

と、およそ7割がコシヒカリとなっています（別表2）。その中でも魚沼産・岩船産・佐渡産コシヒカリが3大ブランドとなっています。米の相対取引価格の推移（別表3）を見てわかるように、魚沼産コシヒカリにはおよびませんが、佐渡産コシヒカリや新潟一般コシヒカリ、北海道産の「ゆめぴりか」、秋田産の「あきたこまち」などより高い価格で取り引されていることが分かります。岩船産コシヒカリは、全国に誇れるトップブランドといっても過言ではありません。

しかし、魚沼産や佐渡産のコシヒカリ、他県のブランド米と比べて、消費者の間では知名度が低い現状があります。さらに、ここ数年、全国

【別表3】米の相対取引価格（年産平均）の推移

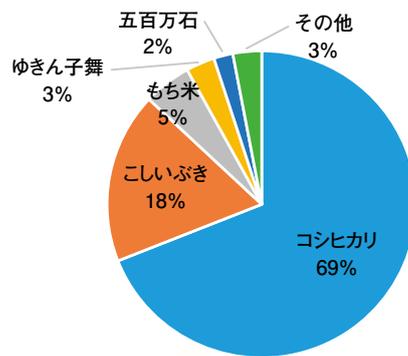
（単位：円/60kg）

産地	品種銘柄	H23年産	H24年産	H25年産	H26年産	H27年産
新潟	岩船コシヒカリ	18,940	18,719	17,122	15,922	16,604
新潟	魚沼コシヒカリ	23,432	23,559	21,125	19,480	20,279
新潟	佐渡コシヒカリ	18,930	18,757	17,145	15,817	16,600
新潟	新潟一般コシヒカリ	18,399	18,302	16,697	15,451	16,169
北海道	ゆめぴりか	—	—	17,512	15,870	16,004
富山	コシヒカリ	16,181	16,882	14,706	12,995	14,301
秋田	あきたこまち	15,315	16,784	14,034	11,620	12,862
新潟	こしいぶき	14,508	16,130	14,226	11,292	12,402

資料：農林水産省ホームページより作成

【別表2】

県内水稲品種別作付比率(平成27年)



各地のブランド米の台頭も著しく、「岩船米」を広くアピールしていかなくてはなりません。



山北地区寒川

何とかしなければ

し、プロジェクトを進めていくことになりました。

この現状を打破するため、村上市農業再生協議会（※1）では、昨年4月に、岩船米を中心として、市内の食材を県内外にPRするため「村上市食材PRプロジェクトチーム」を立ち上げました。

メンバーは、村上市うんめもん大使で料理研究家の木村正晃氏のほか、お米や村上市の生産者や料亭料理長、米・食味鑑定士の資格を持つ人など8人と、県村上市地域振興局職員と市職員もバックアップとして参加

【※1】 市内5地区の水田農業推進協議会が合併して設立した「村上市水田農業推進協議会」を改称したもので、主に農業経営の安定と地域農業の振興を図り、担い手の育成などに役立てるため、岩船米の生産数量目標の設定や農地の利用集積などの事業を行っている組織です。

まずは、思いを語り合うから

4月14日に第1回目のプロジェクト会議が行われました。生産から販売、料理するまでのすべての人が集結したメンバーは、それぞれの立場でどのような目的、思いをもって活動しているのか、語り合うことから始まりました。

意見の中では「米についてとことん突き詰めて、新しいものにチャレンジしている」「景色が思い浮かぶような農産物のアピールを心がけている」

「早くから地産地消に取り組み、生産者の代弁者としても意識しながら料理を提供している」

など、それぞれの仕事に誇りを持ち、いかに真剣に取り組んでいるかお互いに理解することができました。

★こぼれ話★

語り合っなかで、

「うちのお店にお越しただいてくれるお客様は、料理もおいしく食べてくださいます。ご飯をおかわりする人も多い。特に若い人は、ほとんど2杯3杯とおかわります」と話したところ、お米の生産者から「まさかと思いました。料亭は料理を食べるところというイメージが強かったので、ご飯をおかわりしている人

知っていますか？

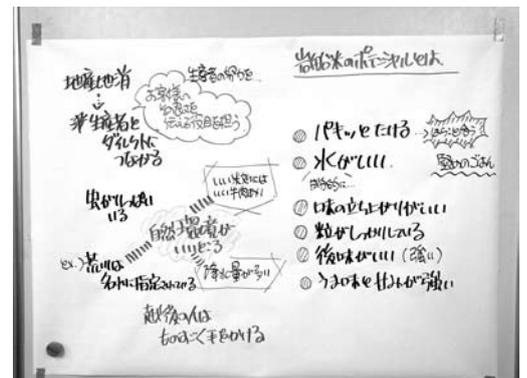
学校給食のごはんは

「岩船産コシヒカリ」



市内の学校給食で提供されるごはんは、すべて岩船産の特別栽培米（農薬を減らして栽培された米）のコシヒカリです。とてもおいしいことですが、給食費に占めるごはんの割合が高くなり、おかずなどの材料費が削られるのではと疑問が生じます。安心してください。標準的なお米との差額を市とJAさんが負担することで、子どもたちに地元のおいしいお米を食べてもらっています。

▼第2回目のプロジェクト会議では、グループごとにPR戦略を考えた



▲第1回目のプロジェクト会議では、村上市の食について数多くの意見が出された

が多いと聞いて、うれしい気持ちになり、米の生産に自信ができました」と驚いたとのこと。生産者と料理人の新たな情報の共有ができた一例となりました。



パンフレット作成の報告会



いわね米
日本一おかしに合うお米

▲ごはんを中央に村上の食材をちりばめ、おにぎりの形で包み込んだロゴマーク

コンセプトは「日本一おかしに合うお米 いわね米」

その後も会議を重ね、PRするためのキーワードやコンセプト（全体の基本的な考え）、ロゴマークを決め、パンフレットとホームページ作成に向けて取り組みました。

昨年11月に出来上がったパンフレットは、お米や特産品の紹介だけでなく「村上地域をひとくくりとした」ストーリー性のあるもので、村上地域の魅力紹介や、お米や食材の生産者の想い、料理人が推奨する料理などで構成されています。

「おいしい」のは、当たり前なので、その一言で終わらせないために、「おいしい」の一言はパンフレットに一切使用していません。その特徴です。これを見れば、なぜ岩船米がおいしいの

か、なぜ日本一おかしに合うお米なのか分かるようになっていきます。

このパンフレットは、A4変形版の20ページで1万部作成され、村上市役所や村上地域振興局、瀬波温泉の各旅館などで見ることができま

す。ホームページやフェイスブックでは、パンフレットで紹介しきれなかった他の食材の生産者へのインタビューや、岩船米を販売・提供している店舗を紹介するなど、随時内容を更新していきます。もちろん、パンフレットもホームページ上で見ることが



これからが勝負！広報戦略

今後は、このパンフレットをベースに首都圏や新潟市などに向けて、岩船米を軸に村上牛や鮭などと併せて「食材の宝庫村上」をPRし、販路拡大、流通の促進を進めていきます。

●問い合わせ

村上市農業再生協議会事務局
農林水産課農業振興室

☎ 53・2111（内線346）



木村 正晃 氏
(料理研究家)

村上うんめもん大使として村上の食の魅力を市内外に発信中。新潟県初の野菜ソムリエ。

このプロジェクトでは、食の原点ともいえるこの地域の自然環境の良さから振り返ることができました。

米の区別がしづらい中、岩船米は炊き上がりがさらっとしているのが特徴です。あっさりとした味わいなので、おかしによく合い、たくさん食べることができるごはんなのです。ぜひ、皆さんにこの特徴を知ってほしいですね。

岩船米を販売・提供しているお店は登録制度を利用してPRを

【登録すると】

- ・登録プレートを提供します
- ・ホームページでお店を紹介します
- ・販売促進ツールなどを提供します



●問い合わせ・申し込み

村上市農業再生協議会事務局まで